電気おでん鍋　取扱い説明書

1	安定した台の上に置いて壁などから15cm以上離してご使用ください。

2	おでんのだし汁を入れます。具材の量をみながら入れすぎないように注意してください。

3	火力調節が『0』になっている事を確認してプラグを差してください。

4	火力調節は6段切替で、0→3の方向に火力が強くなります。火力調節が『0』以外の位置にすると運転ランプが点灯します。

5	調理済みのタネを入れます。**※保温用ですので調理は出来ません。**

6	使用後は火力調節を『0』の位置に戻してからプラグを抜いてください。

注意事項

※使用後は高温になっております。
　片付けや移動をする際は、十分に冷えたことを確認してから行なってください。

電源が入らない

→電気容量不足です。1回路ご用意お願いします。
コードリールをご使用の際は、コードを全て伸ばしてください。

本体サイズ：W540×D360×H180mm
鍋サイズ：W500×D325×H120mm
消費電力：1350W
重量：13kg
※8種類のおでん種を仕切れます。
※約80度のだし汁を入れて30～50分程で沸騰してきます。

付属品

株式会社ユーコム　ダスキンレントオール埼玉西物流センター　TEL：049-274-3850